euro-pro kitchen

euro-pro kitchen

Look for these other EURO-PRO
products for professional cooking results
Busque estos otros productos Euro-Pro para obtener
resultados profesionales



Countertop Toaster Oven
Horno Tostador Para Mesada



OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
Model / Modelo : TO131

EURO-PRO Operating LLC Boston, MA, 02465 · 1-800-798-7398 · www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***TOASTER OVEN***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **TOASTER OVEN.**
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or oven in water or other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control dial to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc. when in operation. **Do not** place any items on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. This appliance is OFF when the time control dial is in the "OFF" position.
23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
24. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

Note: This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

Warning: **To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.**

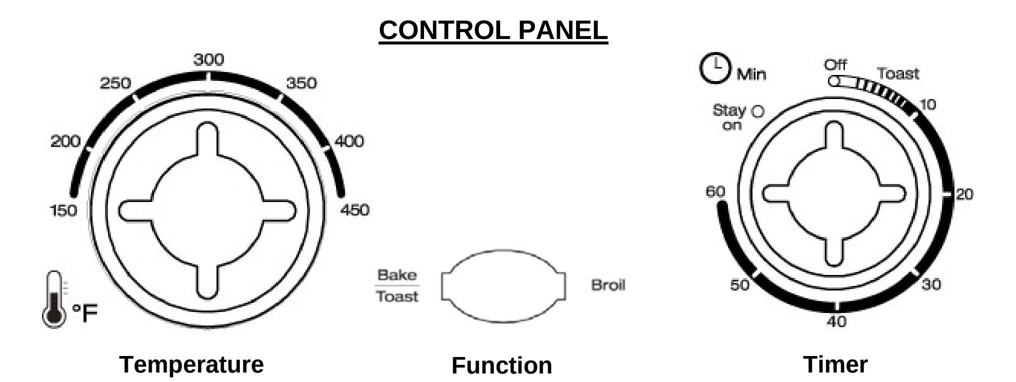
Rev. 05/09A

Toaster Oven Parts



1. Housing
2. Control Panel
3. Power On Light
4. Glass Door
5. Cool Touch Handle
6. Wire Rack
7. Baking Tray
8. Heating Element
9. Rack Support Guides
10. Crumb Tray (not shown)

CONTROL PANEL



Temperature **Function** **Timer**

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 1000 Watts

* **Illustrations may differ from actual product.**

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Toaster Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the timer is in the “OFF” position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in a dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the oven. Plug oven into an electrical outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (450°F) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of a protective substance applied to the heating elements in the factory.

Warning: **TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.**

Caution: **Always use extreme care when removing the baking pan, wire rack, crumb tray or any hot object from a hot oven. Always use oven mitts when removing these items.**

Caution: **Do not leave oven unattended while in operation.**

Your Toaster Oven Features

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

Temperature Dial °F
Choose the desired temperature from 150°F to 450°F for baking.

Function Toggle Switch
This oven is equipped with two positions for a variety of cooking needs:

1. **Broil** - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
2. **Bake/Toast -** Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, bread, muffins, frozen waffles, etc.

Timer Dial Min
When you turn the dial to the left, (counter-clockwise), the oven will “Stay On" until it is manually shut “OFF". To activate the timer segment of the control, turn the dial to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell that rings at the end of the set time.

Power "On" Light
Is illuminated whenever the oven is turned on.

Curved Wire Rack
For toasting, baking and general cooking for casserole dishes and standard pans. The curved wire rack can accommodate a pizza up to 9-inches in size.

Baking Pan
For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.

Crumb Tray
The crumb try is the full width of the unit interior. Located under the oven, the crumb try can be opened for cleaning.

Caution: **The oven must be unplugged from the electrical outlet and have cooled completely before opening the crumb tray to clean. DO NOT TRY TO CLEAN THE CRUMB TRAY FROM INSIDE THE UNIT.**


Crumb Tray

Toaster Oven Function Settings:

1. Bake/Toast

Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bake ware that will fit in your oven are up to 9 inches in length. We do not recommend the use of oven roasting bags or non-ovenproof glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

1. Place the wire rack on the lower or upper oven rack support guide depending on the height of the pan or according to the recipe.
2. Preheat the oven as directed in the recipe, approximately 15 minutes.
3. Place pan with item(s) to be baked on the wire rack.
4. Press the toggle switch to the "Bake/Toast" position.
5. Turn the time control knob to position "Stay On".
6. When baking is complete, turn the time control to "OFF".

Note: When setting the timer to a specific amount of time, always first turn the timer dial ten minutes past the desired cooking time and then turn the dial back to the actual cooking time. This will ensure the higher timer accuracy.

Positioning of Oven Rack

Cookies - Use the upper or lower support guides.

Layer cakes - Use the lower support guide only (bake cakes one at a time).

Pies - Use the upper or lower support guides.

Baking Guide

Follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

Recommended Pan Sizes

The following recommended pan sizes should fit your toaster oven. To be sure pan will fit, place the pan inside the oven to check before preparing your recipe.

6 - cup muffin pan
8 x 4 loaf pan
9 x 5 loaf pan
8" round or square baking pan or ovenproof dish
1-1 1/2 quart ovenproof casserole dish - most types

When baking in loaf pans, we recommend you do not fill them more than half full.

Using the Bake/Toast Function for Making Pizza:

Bake your favorite frozen pizzas in the toaster oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven. Use the middle support guide to bake a 9-inch pizza.

Operation

1. Preheat oven for 15 minutes on 450°F.
2. Press the toggle switch to the "Bake/Toast" position.
3. Set time control to "Stay on" position.
4. Then lower temperature according to baking instructions.
5. Place the frozen pizza on the wire rack and begin baking.
6. When pizza is ready, turn the time control to "OFF".

Note: When setting the timer to a specific amount of time, always first turn the timer dial ten minutes past the desired cooking time and then turn the dial back to the actual cooking time. This will ensure the higher timer accuracy.

Preparation & Cooking Time

- **Frozen Pizzas**
  Cook for 10-12 minutes or as indicated on the package. It is advisable to remove the pizza from the freezer 10 minutes before placing in the oven. Place pizza directly on the wire rack to bake.

Using the Bake/Toast Function for Toast:

The toaster oven allows for toasting up to 4 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the wire rack in the center of the oven.

Operation

1. Set the temperature control to 450°F.
2. Press the toggle switch to the "Bake/Toast" position".
3. Place food to be toasted on the wire rack.
4. Turn the time control knob to desired darkness. (Light to dark)
5. The bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: When setting the timer to a specific amount of time, always first turn the timer dial ten minutes past the desired cooking time and then turn the dial back to the actual cooking time. This will ensure the higher timer accuracy.

Note: Oven rack should be positioned in the upper rack guides with the indentations pointing down.

Suggested Toast Settings:

Light:	4 min.
Medium:	5 min.
Dark:	7 min.

Caution: When toasting, do not leave food in for longer periods of time other than what is listed above. Toasting for longer than recommended times will burn food.

Warning: Never leave oven unattended when toasting or top browning.

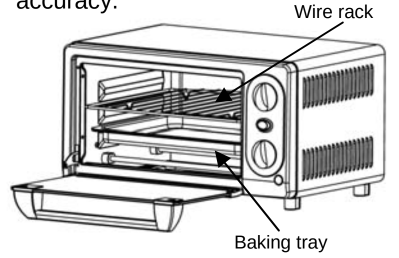
2. Broiling

The top heating elements cycle on and off to maintain maximum temperature in the oven. For best results, the oven should be preheated for 15 minutes at the desired temperature. A broiling guide with approximate broiling times is included below for your convenience.

Operation

1. Set temperature control to 450°F.
2. Press the toggle switch to the "Broil" position.
3. Preheat the oven for 15 minutes.
4. Slide the baking tray into the oven using the lower rack guide. (See illustration below.)
5. Place the food on the wire rack.
6. Brush the food with oils or sauces as desired.
7. Place the wire rack on the upper rack guide to broil. Food should not touch the upper heating element.
8. Set the temperature control to the appropriate temperature.
9. Turn time control to the "Stay On" position.
10. It is advisable to leave the door slightly ajar.
11. When broiling is complete, turn the time control to "OFF" before you remove the food from the oven.

Note: When setting the timer to a specific amount of time, always first turn the timer dial ten minutes past the desired cooking time and then turn the dial back to the actual cooking time. This will ensure the higher timer accuracy.



Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	400	20-25 min.
T-BONE STEAK	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-20 min.
PORK CHOPS	400	20-25 min.
LAMB CHOPS	400	20-25 min.
CHICKEN LEGS	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
SALMON STEAKS	350	20-25 min.

Note: Preheat the oven for 15 minutes at the desired temperature. All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. The use of a meat thermometer is highly recommended.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool completely before cleaning.

Oven Interior

- If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth, or nylon scouring pad and mild detergent.
- Take extra care when cleaning near the upper and lower heating elements in order to avoid damaging the elements.
- **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS, OR SCRAPE THE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS ALL THESE METHODS MAY DAMAGE THE OVEN.**
- To clean the crumb tray, tilt the oven and pull the crumb tray open. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

Caution: The oven must be unplugged from the electrical outlet and have cooled completely before opening the crumb tray to clean. DO NOT TRY TO CLEAN THE CRUMB TRAY FROM INSIDE THE UNIT.

Oven Exterior

- Clean with a damp sponge.
- **DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS AS THEY MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

Accessories

- All accessories can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.

The Glass Door

- The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with paper or cloth towel.

Drying

- **LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO USE.**
- **ENSURE THAT ALL PARTS AND SURFACES ARE DRY BEFORE YOU PLUG IN THE OVEN.**

Troubleshooting Guide

If your toaster oven fails to operate, follow these instructions:

1. Make sure the unit's polarized plug is fully inserted into an electrical outlet.
2. Make sure the electrical outlet is working. Check your fuse box or circuit breaker box and replace the fuse or reset the breaker as necessary.

If the problem persists, consult the EURO-PRO Kitchen Warrantee.
For Technical Support call:
1 (800) 798-7398, Monday to Friday 8:00 A.M. - 10:00 P.M. Eastern Standard Time, or visit our website at www.euro-pro.com.

Model
TO131



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO Operating LLC***.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package “ATTENTION CUSTOMER SERVICE”. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su ***HORNO TOSTADOR***, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar su ***HORNO TOSTADOR***.
2. **No** toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua o cualquier otro líquido.
5. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
6. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a ***EURO-PRO Operating LLC*** para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
8. **No** la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. Al utilizar el horno, mantenga por lo menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los costados del horno para permitir la circulación adecuada del aire.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, gire el control de tiempo a OFF, luego desenchúfelo. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
12. Debe tener mucho cuidado al mover una bandeja que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. **No** cubra la bandeja de las migas o cualquier otra parte del horno con papel metálico. Esto puede hacer que el horno se recaliente.
14. Tenga mucho cuidado al remover la bandeja, los estantes o al desechar grasa caliente o cualquier otro líquido caliente.
15. **No** limpie el interior del horno con almohadillas metálicas. Algunas partes pueden romper la almohadilla y hacer que toque partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. No debe introducir alimentos demasiado grandes o utensilios de metal dentro del horno ya que podrían originar un incendio o el riesgo de una descarga eléctrica.
17. Se podría originar un incendio si el horno está tocando materiales inflamables, incluyendo cortinados, ropas, paredes u otros similares mientras está funcionando. **No** coloque nada en el horno cuando esté encendido.
18. Debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear de cualquier otro material que no sea metal o vidrio apto para horno.
19. Asegúrese de que nada entre en contacto con los elementos superiores e inferiores del horno.
20. **No** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
21. **No** guarde ningún material que no sea los accesorios recomendados por el fabricante en el horno cuando no lo use.
22. Este artefacto está APAGADO cuando la perilla del control de tiempo está en la posición “OFF”.
23. Use siempre guantes protectores, aislantes para horno al colocar o remover objetos calientes del horno.
24. Este artefacto tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. Este vidrio es más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. Sin embargo, puede llegar a romperse en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o golpear sus bordes.
25. **No** lo utilice en el exterior.
26. **No** utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.

Nota: Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
Para Uso Doméstico Solamente

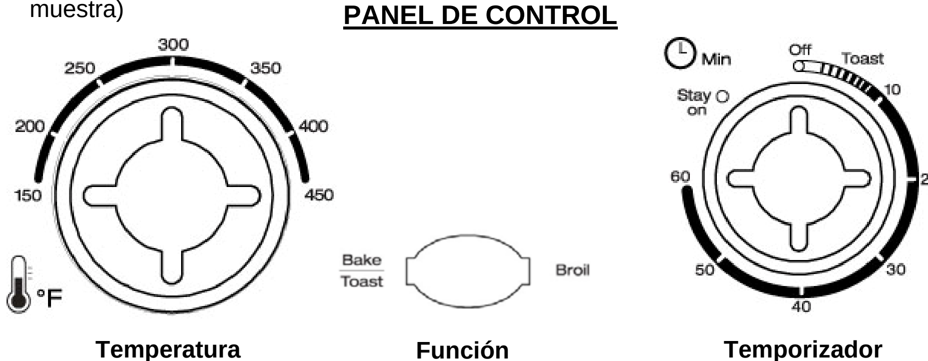
Advertencia: **Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si no entra, inviértalo. Si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

Partes del Horno Tostador



1. Gabinete
2. Panel de control
3. Luz de encendido
4. Puerta de vidrio
5. Mango que no se calienta
6. Estante de alambre
7. Bandeja
8. Elemento calefactor
9. Guías de soporte para el estante
10. Bandeja colectora (no se muestra)

PANEL DE CONTROL



Temperatura **Función** **Temporizador**

Especificaciones técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.
Potencia: 1000 Vatios

*** El dibujo puede no ser igual al producto real.**

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Antes de Utilizar Su Horno Tostador

1. Lea todas las instrucciones de este manual.
2. Verifique que el horno esté desenchufado y que el temporizador esté en la posición “OFF”.
3. Lave todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en un lava vajillas.
4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno. Enchúfelo en un tomacorriente y ya está listo para usar su nuevo horno tostador.
5. Luego de armar su horno, le recomendamos hacerlo funcionar a la temperatura más alta (450°F) en el modo tostador por unos 15 minutos para eliminar cualquier resto de material de empaque que haya podido quedar. Esto también quitará cualquier olor que pudiera estar presente al principio.

Nota: La primera operación puede generar un poco de olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Es originado por el quemado de la sustancia protectora que se coloca sobre los elementos calefactores al fabricarlos.

Advertencia: **PARA EVITAR EL RIESGO DE HERIDAS O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ ENCENDIDO. USE SIEMPRE GUANTES PARA HORNO.**

Advertencia: **Tenga siempre mucho cuidado al quitar la bandeja de cocción, el estante de alambre, la bandeja colectora o cualquier otro recipiente del horno caliente. Use siempre guantes para horno al remover esas partes.**

Advertencia: **No deje el horno desatendido mientras lo use.**

Funciones de Su Horno Tostador

Debe familiarizarse con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo:

Perilla de Temperatura °F

Elija la temperatura deseada desde 150°F hasta 450ºF para hornear.

Llave de Selección de Función

Este horno viene con dos posiciones para cubrir varias necesidades de cocción:

1. **Broil** – Para asar pescado, bifes, aves, chuletas de cerdo, etc.
2. **Bake/Toast** – Tortas, pasteles, galletas, aves, carne, cerdo, pan, muffins, waffles congelados, etc.

Perilla de Tiempo Min

Cuando gira la perilla hacia la izquierda (sentido contra horario), el horno permanecerá encendido (Stay On) hasta que lo apague manualmente. Para activar el temporizador, gire la perilla hacia la derecha (sentido horario) para tostar o para usarlo como temporizador. Esta función también tiene una campana que suena al terminar el tiempo programado.

Luz de Encendido

Se ilumina siempre que el horno esté en funcionamiento.

Bandeja de Alambre

Para tostar, hornear y cocinar en general platos en fuentes de horno y ollas comunes. La bandeja de alambre sirve para pizzas de hasta 9”.

Bandeja para Hornear

Para cocinar carnes, aves, pescado y otras comidas.

Bandeja Colectora

La bandeja colectora cubre el ancho completo del interior de la unidad. Ubicada debajo del horno, la bandeja colectora se puede sacar para limpiarla.

Advertencia: Debe desenchufar el horno del tomacorriente y dejar que se enfríe completamente antes de sacar la bandeja colectora para limpiarla. NO TRATE DE LIMPIAR LA BANDEJA COLECTORA MIENTRAS ESTÉ COLOCADA EN LA UNIDAD.



Bandeja colectora

Ajuste de las Funciones del Horno Tostador:

1. Bake/Toast

Hornee sus galletas favoritas, tortas, pasteles, brownies, etc. Puede colocar recipientes de hasta 9 pulgadas de largo en su horno. No le recomendamos utilizar bolsas para hornear o recipientes de vidrio que no sean aptos para cocinar en su horno. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.

Operación

1. Coloque el estante de alambre en la posición más baja o más alta, dependiendo de la altura de la bandeja o de las indicaciones de la receta.
2. Precaliente el horno como lo indique la receta, aproximadamente 15 minutos.
3. Coloque la bandeja con los elementos a hornear en el estante de alambre.
4. Coloque la llave selectora en la posición “Bake/Toast”.
5. Gire el control de tiempo a la posición “Stay On”.
6. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a “OFF”.

Nota: Al ajustar el temporizador a un tiempo determinado, gire siempre la perilla unos diez minutos más que el tiempo de cocción deseado y luego gírela nuevamente hacia atrás hasta el tiempo de cocción deseado. Esto asegurará una mayor precisión del temporizador.

Ubicación del Estante

Galletitas - Use la posición más baja o más alta.
Pasteles de Capas - Use la posición más baja únicamente (hornee un pastel por vez).
Tortas - Use la posición más baja o más alta.

Guía de Horneado

Siga las instrucciones del paquete o la receta con respecto al tiempo y temperatura de horneado.

Tamaños de Fuentes Recomendados

Los siguientes tamaños recomendados de fuentes entrarán en su horno tostador. Para asegurarse de que la fuente entrará en el horno, colóquela en el horno antes de preparar la receta.

Bandeja para muffins de 6 unidades
Bandeja de 8 x 4
Bandeja de 9 x 5
Plato o bandeja redonda o cuadrada de 8” o plato apto para cocinar
Cacerola de 1 a 1-1/2 litros apta para horno – casi todas

Al hornear en bandejas, le recomendamos no llenarlas más de la mitad.

Usando la función Bake/Toast para hacer pizza:

Cocine su pizza congelada preferida en el horno tostador. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno. Utilice la guía de soporte central para cocinar una pizza de 9 pulgadas.

Operación

1. Precaliente el horno durante 15 minutos a 450ºF.
2. Coloque la llave selectora en la posición "Bake/Toast".
3. Gire el control de tiempo a la posición "Stay on".
4. Baje la temperatura de acuerdo con las instrucciones de la receta.
5. Coloque la pizza congelada en el estante de alambre y comience a cocinar.
6. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "Off".

Nota: Al ajustar el temporizador a un tiempo determinado, gire siempre la perilla unos diez minutos más que el tiempo de cocción deseado y luego gírela nuevamente hacia atrás hasta el tiempo de cocción deseado. Esto asegurará una mayor precisión del temporizador.

Preparación y Tiempo de Cocción

- **Pizzas Congeladas**

  Cocine durante 10-12 minutos o como se indique en el paquete. Es recomendable sacar la pizza del congelador 10 minutos antes de ponerla en el horno. Coloque la pizza directamente en la bandeja de alambre para cocinarla.

Usando la Función Bake/Toast para Tostar:

El horno tostador permite tostar hasta 4 rodajas de pan, 6 muffins, waffles o crepés congelados. Al tostar solo 1 o 2 artículos, colóquelos en el estante de alambre en el centro del horno.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 450°F.
2. Coloque la llave selectora en la posición "Bake/Toast".
3. Coloque los alimentos a tostar en el estante de alambre.
4. Gire el control de tiempo al tostado deseado. (Ligero u Oscuro).
5. Sonará una campana para indicarle la finalización del ciclo de tostado.

Nota: Al ajustar el temporizador a un tiempo determinado, gire siempre la perilla unos diez minutos más que el tiempo de cocción deseado y luego gírela nuevamente hacia atrás hasta el tiempo de cocción deseado. Esto asegurará una mayor precisión del temporizador.

Nota: El estante de alambre debe colocarse en las guías superiores con las hendiduras apuntando hacia abajo.

Tiempos Sugeridos de Tostado:

Ligero: 4 min.
Mediano: 5 min.
Oscuro: 7 min.

Advertencia: Al tostar, no deje los alimentos en el horno por tiempos mayores a los indicados más arriba. El tostarlos por tiempos mayores a los recomendados los quemará.

Advertencia: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando.

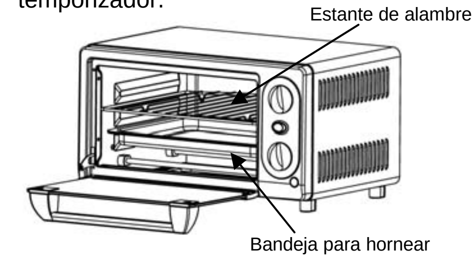
2. Broil

El elemento calefactor superior se enciende y apaga para mantener la temperatura máxima del horno. Para obtener mejores resultados, debe precalentar el horno por 15 minutos a la temperatura deseada. Se incluye una guía de asado con tiempos aproximados a continuación para su conveniencia.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 450°F.
2. Coloque la llave selectora en la posición "Broil".
3. Precaliente el horno durante 15 minutos.
4. Coloque la bandeja para hornear en el horno usando las guías más bajas. (Ver la siguiente ilustración)
5. Ponga la comida sobre el estante de alambre.
6. Recubra los alimentos con salsas o aceite, si lo desea.
7. Coloque la bandeja de alambre en las guías superiores para asar. La comida no debe tocar el elemento calefactor superior.
8. Ajuste el control de temperatura como lo desee.
9. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
10. Le recomendamos dejar la puerta levemente abierta.
11. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "OFF" antes de quitar la comida del horno.

Nota: Al ajustar el temporizador a un tiempo determinado, gire siempre la perilla unos diez minutos más que el tiempo de cocción deseado y luego gírela nuevamente hacia atrás hasta el tiempo de cocción deseado. Esto asegurará una mayor precisión del temporizador.



Guía de Parrilla

Los resultados pueden variar, ajuste estos tiempos de acuerdo con sus necesidades individuales.
También, verifique seguido los alimentos durante el asado para evitar que se asen de más.

CARNE	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
BIFE DE COSTILLA	400	20-25 min.
CHULETA	400	20-25 min.
HAMBURGUESA	400	15-20 min.
CHULETAS DE CERDO	400	20-25 min.
CORDERO	400	20-25 min.
PATAS DE POLLO	400	30-35 min.
FILETE DE PESCADO	350	20-25 min.
BIFES DE SALMÓN	350	20-25 min.

Nota: Precaliente el horno durante 15 minutos a la temperatura deseada. Todos los tiempos de cocción están basados en las carnes a temperaturas de heladera. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Le recomendamos usar un termómetro para carnes.

Cuidado y Limpieza

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar completamente antes de limpiarlo.

Interior del horno

- Si lo desea, repase las paredes con una esponja húmeda, trapo o almohadilla de nylon y con un detergente suave.
- Tenga mucho cuidado al limpiar cerca de los elementos calefactores superior e inferior para no dañarlos.
- **NO UTILICE ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS METÁLICOS, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL HORNO.**
- Para limpiar la bandeja colectora, incline el horno y abra la bandeja. Repáselo con un trapo húmedo y séquelo completamente.

Advertencia: Debe desenchufar el horno del tomacorriente y dejar que se enfríe completamente antes de sacar la bandeja colectora para limpiarla. NO TRATE DE LIMPIAR LA BANDEJA COLECTORA MIENTRAS ESTÉ COLOCADA EN LA UNIDAD.

Exterior del horno

- **Límpielo con una esponja húmeda.**
- **NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR LA TERMINACIÓN EXTERNA.**

Accesorios

- Puede lavar todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en el lava vajillas.

La puerta de vidrio

- La puerta puede repasarse con una esponja húmeda y secarse con una toalla de papel o de tela.

Secado

- **DEJE QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE USARLO.**
- **VERIFIQUE QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES ESTÉN SECAS ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO.**

Guía de Diagnóstico de Problemas

Si su horno tostador no funciona, siga estas instrucciones:

1. Verifique que el enchufe polarizado de la unidad esté completamente insertado en el tomacorriente.
2. Verifique que el tomacorriente esté funcionando. Revise su tablero de fusibles o llaves generales y reemplace el fusible o reinicie la llave térmica como sea necesario.

Si el problema persiste, consulte la garantía de EURO-PRO Kitchen.
Por servicio técnico, llame al:
1 (800) 798-7395 de Lunes a Viernes de 8:00:00 AM hasta 10:00:00 PM Eastern Standard Time o visite nuestro sitio Web en www.euro-pro.com.

Modelo TO131

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y sus accesorios. Por servicio al cliente, llame al 1 (800) 798-7395 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $12,95 para cubrir los gastos de envío. *

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por ***EURO-PRO Operating LLC***.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de un estado a otro.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

Impreso en China